# Tout sur l'utilisation et l'entretien de votre cuisinière électrique

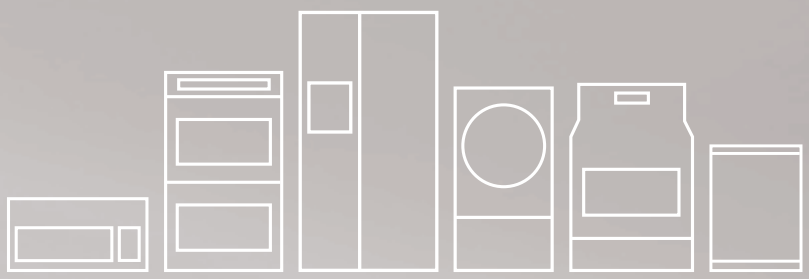


**TABLE DES MATIÈRES**


Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit . . . . . 2
Mesures de sécurité importantes . . . . . 3
Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface . . . . . 8
Réglage des commandes des éléments de surface 11
Avant l'utilisation du four . . . . . 17
Réglage des commandes du four . . . . . 18
Entretien et nettoyage . . . . . 27
Avant de faire appel au service après-vente . . . . . 33
Garantie . . . . . 37


139901808 Rév A (mai 2013)

# NUMÉRO DE SÉRIE, DE MODÈLE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT


Besoin d’aide? . . . . . .2
Enregistrement du produit . . . . . .2
**Numéro de série, de modèle et enregistrement du produit. . . . . 2**
**Mesures de sécurité importantes . . . . . 3**
**Avant l'utilisation des commandes des éléments de surface . . . . . 8**
**Réglage des commandes des éléments de surface . 11**
**Avant l’utilisation du four . . . . . 17**
**Réglage des commandes du four. . . . . 18**
**Entretien et nettoyage . . . . . 27**
Cuisson au four . . . . . .33
**Avant de faire appel au service après-vente . . . . . 33**
**Garantie . . . . . 37**


## Des questions?

Pour joindre sans frais le service de soutien technique aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1-800-944-9044**.

Pour obtenir de l'aide et de l'information en ligne sur les produits, rendez-vous à l'adresse **http://www.frigidaire.com**.

**Merci d'avoir choisi Frigidaire.**

Ce guide d’utilisation et d’entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil. Nous considérons votre achat comme le début d’une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

## Besoin d’aide?

### Visitez le site Web de Frigidaire à www.frigidaire.com.

Avant de contacter le service à la clientèle, il vous est possible d'effectuer un certain nombre de choses qui pourront nous aider à mieux vous servir.

### Lisez ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Il contient des instructions qui vous aideront à utiliser et à entretenir correctement votre four.

### Si vous avez reçu un four endommagé...

Communiquez immédiatement avec le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le four.

### Économisez temps et argent.

Reportez-vous à la section « Solutions aux problèmes courants : à la page 34 ». L'information contenue dans cette section vous aidera à résoudre les problèmes qui pourraient survenir.

Si une réparation est requise, il suffit d'un appel téléphonique pour l'obtenir. Appelez le service à la clientèle Frigidaire au **1-800-944-9044**.

## Enregistrement du produit

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse **http://www.frigidaire.com** ou en nous envoyant la carte d’enregistrement du produit par la poste.

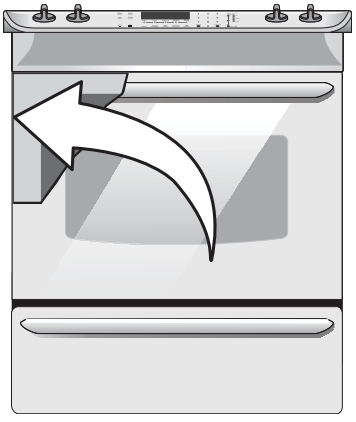
### Inscrivez les numéros de modèle et de série dans l'espace ci-dessous

**Date d’achat :** _____

**Numéro de modèle Frigidaire :** _____

**Numéro de série Frigidaire :** _____

**Emplacement du numéro de série**




Electrolux Home Products,Inc., 2013 Tous droits réservés. Imprimé aux États-Unis.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**MISES EN GARDE ET AVERTISSEMENTS**

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

**DÉFINITIONS**

Voici le symbole d'avertissement concernant la sécurité. Il est utilisé pour vous avertir des risques de blessures potentiels. Respectez toutes les mesures de sécurité qui accompagnent ce symbole afin de prévenir les blessures ou la mort.

**AVERTISSEMENT**

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

**ATTENTION**

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

**IMPORTANT**

Fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou toute autre information importante qui n'implique aucun danger.

**REMARQUE**

Indique la présence de renseignements utiles concernant le sujet traité dans la page. Ces encadrés peuvent servir d'aide-mémoire auquel l'utilisateur peut se référer ultérieurement.

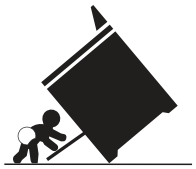
**AVERTISSEMENT**

Rangement à l'intérieur d'une cuisinière ou sur une cuisinière : les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans un four, près des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu (p.ex. les livres de cuisine, les objets en plastique et les chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la cuisinière ou près de celle-ci.

**REMARQUE**

Conservez ces instructions pour une future utilisation.

**AVERTISSEMENT**



**Risque de basculement**

- **Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en mourir.**
- **Vérifiez que le support est enclenché dans le comptoir ou que le dispositif anti-renversement est fixé sur l'un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Après avoir déplacé la cuisinière, assurez-vous que le dispositif anti-renversement a été réenclenché dans le comptoir, l'un des côtés de l'armoire, un mur ou le plancher tel qu'indiqué dans les instructions d'installation.**
- **Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.**
- **Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.**

**Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains Essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.**

**Reportez-vous aux instructions d'installation du support anti-renversement fournies avec votre cuisinière pour vous assurer que l'installation est effectuée de façon appropriée.**

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire à le faire basculer et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

## IMPORTANT

Avis de sécurité important – En vertu de la loi sur l'eau potable et les produits toxiques « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act », la Californie publie une liste des substances chimiques pouvant causer le cancer ou perturber les fonctions normales de reproduction. Les fabricants sont tenus d'ajouter des avertissements sur les étiquettes de leurs produits si ces derniers contiennent l'une ou l'autre des substances chimiques figurant sur la liste.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0°C (32°F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si vous n'éteignez pas l'appareil et que le courant revient, l'appareil ne se remettra pas en marche et un message d'erreur s'affichera. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

## ATTENTION

- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.
- Ne tentez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou encore utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de casserole ou utilisez du bicarbonate de soude.
- Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.
- Ne faites pas chauffer pas des contenants non ouverts : l'accroissement de la pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Portez des vêtements appropriés : ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les éléments de cuisson de surface, les zones situées à proximité de ces éléments, la surface intérieure du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les zones de cuisson de surface et les éléments chauffants du four peuvent être chauds même s'ils apparaissent froids. Les zones situées près des éléments de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.
- Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une cuisinière. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

## AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (si l'appareil en est muni) comme espace de rangement. N'utilisez jamais votre appareil comme radiateur indépendant pour chauffer la pièce.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## IMPORTANT

Lisez et suivez ces instructions et ces mises en garde pour déballer, installer et entretenir votre appareil :

- Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage, ni toute autre information figurant sur la cuisinière. N'enlevez pas la plaque du numéro de série/modèle.
- Installation : assurez-vous que votre four est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n°70 et aux codes électriques de votre région. Au Canada, installez l'appareil conformément à la norme C22.1 de la CSA, le Code canadien de l'électricité, partie 1, dernière édition, et les codes et exigences en matière d'électricité de votre région. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Entretien par l'usager : ne réparez pas et ne remplacez pas de pièces de l'appareil à moins qu'il n'en soit spécifié autrement dans ce manuel. Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager le four.
- Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de votre appareil à la boîte de fusibles ou au disjoncteur.
- Ne modifiez jamais le four, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement, ou toute autre pièce du four.
- Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.
- Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Sachez quel bouton ou quelle commande tactile correspond à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de cuisson de l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements ou d'autres items entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité de la cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des zones de cuisson adjacentes.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.
- L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.
- Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Ustensiles vitrifiés : en raison des brusques changements de température occasionnés par la table de cuisson, on ne peut utiliser sur cette dernière que certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés. Utiliser des ustensiles vitrifiés qui ne sont pas conçus pour la surface de cuisson de votre cuisinière pourraient entraîner leur bris. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- N'utilisez pas de couvercles décoratifs sur les éléments de surface. Si vous allumez un élément par accident, le couvercle décoratif deviendra chaud et risque de fondre. Vous pouvez vous brûler si vous touchez au couvercle chaud. Cela risque également d'endommager la table de cuisson.
- N'utilisez pas de grille à rôtir sur la table de cuisson. Les grilles à rôtir ne sont pas conçues pour être utilisées sur une table de cuisson et une telle utilisation pourrait causer un incendie.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (certains modèles). Tenez-vous sur le côté de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.
- Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou à proximité de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.
- Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants du four lorsque ceux-ci sont chauds. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez le papier d'aluminium que pour recouvrir les aliments en cours de cuisson. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.
- Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours l'ustensile de cuisson approprié et employez toujours les grilles du four.

### POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Nettoyez soigneusement la vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

**⚠ ATTENTION**

Avant de nettoyer une partie de votre appareil à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un four chaud.

- Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Faites particulièrement attention à la zone se trouvant près de chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer. Suivez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.
- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Suivez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.
- Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait faire casser l'ampoule. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.

### FOURS AUTONETTOYANTS

- Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans ce guide. Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments et les ustensiles du four.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à four. Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doit être utilisé dans la cuisinière ou sur l'une de ses pièces.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.
- Enlevez les grilles de four. Les grilles du four changeront de couleur si elles sont laissées dans le four pendant un cycle d'autonettoyage.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

### AVERTISSEMENT

N’utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n’enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

### Pour les modèles avec cordon d'alimentation :

Pour un maximum de sécurité, le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise électrique qui possède un voltage adéquat et qui est correctement polarisée et mise à la terre selon les codes d'électricité locaux.

### Pour les fours qui seront branchés dans une boîte de jonction :

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate et correctement mise à la terre. Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

### AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N’utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n’enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

# AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Utilisation d'ustensiles de cuisson appropriés

Le type de l'ustensile de cuisson utilisé et sa dimension influencent le réglage de l'élément radiant nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux. Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 1 et 2.

**Figure 1 : Vérification de l'ustensile**

Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (voir figure 1). Les ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (voir figure 2). Pour plus de détails sur la table de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous à « Entretien de la table de cuisson » à page 29.

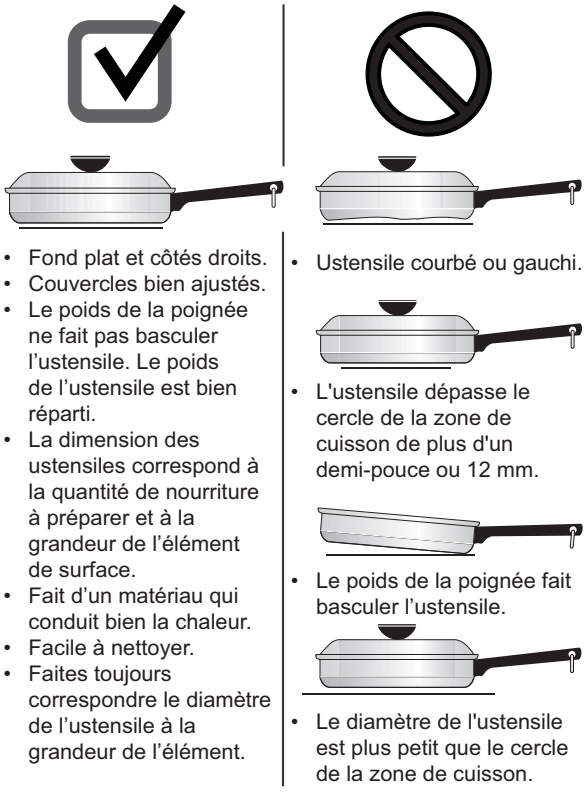

• Fond plat et côtés droits.
• Couvercles bien ajustés.
• Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.
• La dimension des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.
• Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
• Facile à nettoyer.
• Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à la grandeur de l'élément.
• Ustensile courbé ou gauchi.
• L'ustensile dépasse le cercle de la zone de cuisson de plus d'un demi-pouce ou 12 mm.
• Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.
• Le diamètre de l'ustensile est plus petit que le cercle de la zone de cuisson.

**Figure 2 : Insertion appropriée de l'ustensile**

## Types de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux les plus utilisés sont :

Aluminium – Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

Cuivre – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir aluminium).

Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

Fonte – Conducteur de chaleur lent, mais très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

Émail vitrifié sur métal – Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

Verre – Conducteur de chaleur lent. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique, car il peut égratigner la vitre.

### IMPORTANT

Ne posez pas d'ustensile vide en aluminium, en verre ni en émail vitrifié sur la table de cuisson en vitrocéramique! Le point de fusion des ustensiles faits de ces matériaux peut être rapidement atteint, particulièrement s'ils sont vides. Ces ustensiles pourraient alors coller à la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson! Assurez-vous de suivre tous les conseils du fabricant des ustensiles, et ce, pour tous les types d'ustensile de cuisson utilisés sur la table de cuisson en vitrocéramique.

### REMARQUE

En raison de la grande intensité de chaleur générée par les éléments de surface, la surface en verre passera au vert lorsque l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la surface en verre reprendra sa couleur blanche originale après qu'elle aura complètement refroidi. (Tables de cuisson en verre blanc seulement.)

# AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### À propos de la table de cuisson en vitrocéramique

La table de cuisson en vitrocéramique comporte des éléments de surface radiants situés sous la surface. Les cercles incrustés dans la table de cuisson en vitrocéramique indiquent le contour des éléments de surface se trouvant en dessous. Assurez-vous de faire correspondre la dimension de l'ustensile avec le diamètre du contour de l'élément sur la surface de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Le type et les dimensions des ustensiles ainsi que le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages sont des facteurs qui modifient la quantité de chaleur diffusée aux différentes zones entourant les éléments. Les surfaces entourant les éléments de surface peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.

**ATTENTION**

La surface de cuisson ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou comme surface de travail. La surface de cuisson peut se fissurer si vous échappez des objets lourds ou durs dessus. Les casseroles à fond rugueux peuvent égratigner la surface de cuisson. Il n'est pas recommandé de placer de la nourriture directement sur la surface de cuisson, sans ustensile de cuisson, car il sera difficile de la nettoyer et la nourriture pourrait entraîner la formation de fumée et représenter un risque d'incendie. N'utilisez jamais la plaque chauffante ou un ustensile de cuisson similaire sur la surface de cuisson en vitrocéramique.

### À propos des éléments de surface radiants

La température de l'élément de surface augmente graduellement et uniformément. Au fur et à mesure que la température augmente, l'élément rougit. L'élément fonctionne par intermittence, afin de maintenir le réglage choisi. Il conserve suffisamment de chaleur pour assurer une cuisson uniforme et constante même lorsqu'il cesse de chauffer.

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

**REMARQUE**

En raison de la grande intensité de chaleur générée par les éléments de surface, la surface en vitrocéramique passera au vert lorsque l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la surface en vitrocéramique reprendra sa couleur blanche originale une fois qu'elle aura complètement refroidi (surface de cuisson en vitrocéramique blanche seulement).

**ATTENTION**

Ne laissez pas de papier d'aluminium ou tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.

**REMARQUE**

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Assurez-vous de lire les instructions détaillées concernant le nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique dans la section Entretien et nettoyage et la section Avant de faire appel au service après-vente de ce guide d'utilisation et d'entretien.

### Voyants de fonctionnement de l'élément et de surface chaude

Les éléments de surface de votre cuisinière sont munis de deux types de voyants qui s'allument sur le dosseret : les voyants d'éléments en marche On et les voyants de surface chaude.

Les voyants ON (élément en marche) sont situés sur le tableau de commande entre les deux boutons de commande des éléments radiants et ils s'allument lorsqu'un élément de surface est en fonction.

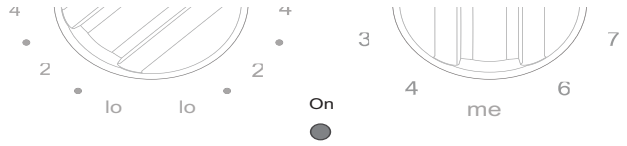



**Figure 3 : Emplacement du voyant d'élément en marche**

# AVANT L'UTILISATION DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Voyant de surface chaude (certains modèles)

Le voyant « hot surface » (surface chaude) situé sur la surface de cuisson s'allume lorsque l'une ou l'autre des surfaces de cuisson devient chaude et reste allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon modérée (voir figure 4).

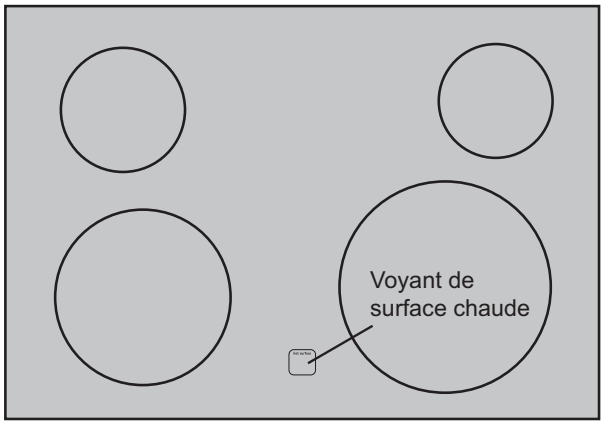



**Figure 4 : Emplacement du voyant de surface chaude**

**REMARQUE**

Les voyants de surface chaude s'allument lorsque l'élément est allumé et resteront allumés jusqu'à ce le bouton de commande soit tourné en position OFF (arrêt). Ils resteront allumés jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne.

### Mise en conserve

**ATTENTION**

La mise en conserve peut provoquer de grande quantité de vapeur. Soyez très prudent pour éviter de vous brûler. Soulevez toujours le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper à l'écart de vous. Pour une mise en conserve sécuritaire, les microorganismes nocifs doivent être détruits et les bocaux doivent être entièrement scellés. Lorsque vous faites une mise en conserve au bain-marie, vous devez maintenir une eau qui bouille légèrement tout au long du processus.

Assurez-vous de lire et de respecter les points suivants lorsque vous effectuez des mises en conserve avec votre cuisinière. Informez-vous sur le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) en vous assurant de lire toutes les informations disponibles et de suivre les recommandations qu'on y trouve pour la mise en conserve.

- N'utilisez que des marmites à fond plat de qualité pour la mise en conserve. Utilisez une règle droite pour vérifier le fond de la marmite.
- Lorsque vous effectuez une mise en conserve, utilisez uniquement une marmite dont le fond est complètement plat, sans cannelure. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la marmite est plat.
- Assurez-vous que le diamètre de la marmite ne dépasse pas les motifs circulaires de l'élément ou du brûleur de surface de 2,5 cm (1 po) au plus. Il est recommandé d'utiliser des marmites de diamètre plus petit avec les tables de cuisson à éléments en serpentin et en vitrocéramique, et de centrer les marmites sur les grilles de brûleur.
- Utilisez l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Lorsque vous commencez à faire bouillir de l'eau, utilisez d'abord la zone la plus chaude. Une fois l'eau à ébullition, réduisez la chaleur au réglage le plus bas pour maintenir l'ébullition.
- Utilisez les recettes éprouvées et suivez attentivement les instructions. Vérifiez auprès d'une coopérative en service-conseil d'agriculture de votre région ou d'un fabricant de bocaux en verre pour les derniers renseignements relatifs à la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de plus petite quantité et des quantités plus légères.
- Évitez de laisser les bains-marie et les cuiseurs sous pression à une chaleur élevée pendant une période de temps prolongée.
- Alternez d'élément de surface entre chaque lot pour permettre aux éléments et aux surfaces environnantes de refroidir. Essayez d'éviter de mettre en conserve à l'aide du même brûleur pendant une journée complète.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Réglages des éléments de surface

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage de puissance de l'élément de surface nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Reportez-vous au tableau 1 pour déterminer le réglage adapté au type d'aliment que vous préparez.

**REMARQUE**

Le type d'ustensile utilisé et sa dimension influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats de cuisson optimaux.

**Tableau 1 : Réglages recommandés pour les éléments de surface**

| Réglage | Type de cuisson |
|---|---|
| HI (élevé) | Sert à commencer la majorité des recettes, à amener l'eau à ébullition et à faire griller à la poêle. |
| MEDIUM HIGH (moyen élevé) (8-10) | Permet de continuer une ébullition rapide, de frire et de frire à grande friture |
| MEDIUM (moyen) (6) | Sert à maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire à la vapeur |
| Medium LOW (moyen bas) (2-4) | Pour cuire, pocher et faire mijoter des aliments |
| LOW (bas) | Permet de maintenir chaud, de faire fondre et de faire mijoter |

**REMARQUE**

Les éléments radiants sont munis d'un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d'éviter d'endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément plusieurs minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

**IMPORTANT**

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.

**REMARQUE**

La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au tableau 1 pour connaître les réglages de puissance suggérés.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Éléments de surface radiants simples (certains modèles)

La surface de cuisson possède deux ou trois éléments de surface radiants simples : l'élément arrière gauche et l'élément arrière droit. Il est également possible d'utiliser l'élément arrière gauche avec l'élément-pont.

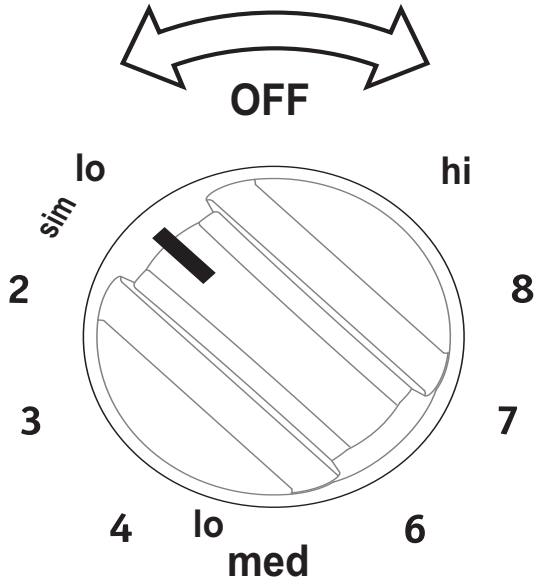



**Figure 5 : Le bouton de commande illustré peut différer selon le modèle de la cuisinière**

**ATTENTION**

Les éléments radiants de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le message d'élément chaud (HE) ou le voyant de surface chaude s'allumeront et resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson n'aura pas refroidi à un niveau suffisant. La surface en verre risque d'être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. Le message peut demeurer affiché, même si les commandes ont été désactivées.

**ATTENTION**

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

**ATTENTION**

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

**Utilisation des éléments de surface radiants simples :**

1. Placez un ustensile de taille appropriée sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le dans une direction ou dans l'autre, jusqu'au réglage désiré (voir figure 5). Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisé.
3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile.

**REMARQUE**

Les voyants « Element On » (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les voyants.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Élément de surface radiant double (certains modèles)

La table de cuisson est munie d'un ou de deux éléments de surface radiants doubles. Les symboles situés au-dessus des boutons de commande servent à indiquer quel élément de l'élément radiant double va chauffer. Le symbole doté d'un seul cercle indique que seul le serpentin intérieur va chauffer (voir figure 6). Le symbole doté de deux cercles indique que les éléments intérieur et extérieur vont tous les deux chauffer (voir figure 6). Vous pouvez alterner entre les réglages des éléments à tout moment durant la cuisson.

**ATTENTION**

Les éléments de surface peuvent sembler refroidis une fois éteints. Le message d'élément chaud (HE) ou le voyant de surface chaude s'allumeront et resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson n'aura pas refroidi à un niveau suffisant. La surface en vitrocéramique risque d'être encore chaude et pourrait vous brûler si vous la touchez avant que le voyant ne s'éteigne. Le message peut demeurer affiché, même si les commandes ont été désactivées.

**ATTENTION**

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

**ATTENTION**

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

**REMARQUE**

Les voyants « Element On » (élément en marche) s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les voyants.

**Utilisation de l'élément de surface radiant double :**

1. Placez un ustensile d'une grandeur appropriée sur l'élément de surface radiant double.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers le symbole à un seul cercle pour les ustensiles de cuisson plus petits et vers le symbole à deux cercles pour les ustensiles de cuisson plus grands (voir figure 6). Tournez le bouton pour ajuster le réglage, si nécessaire. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l'ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.

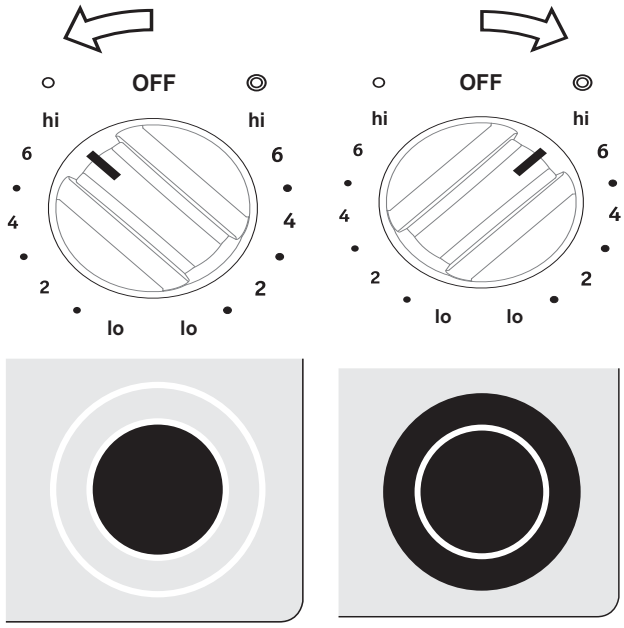



**Figure 6 : Fonctionnement de l'élément intérieur (G) et fonctionnement de l'élément intérieur/ extérieur (D)**

3. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton de commande de l'élément de surface à la position OFF (arrêt) avant d'enlever l'ustensile.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## REMARQUE

Les éléments radiants sont munis d’un limiteur qui leur permet de fonctionner de façon intermittente, même à réglage élevé. Ceci permet d’éviter d’endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Il est normal qu'un élément fonctionne de façon intermittente lorsqu'il est à un réglage élevé. Le fonctionnement intermittent peut aussi être causé par l'utilisation d'un ustensile plus petit que l'élément radiant ou dont le fond n'est pas plat.

Pour une cuisson efficace, éteignez l’élément quelques minutes avant que la fin de la cuisson. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage élevé, puis diminuez la chaleur pour terminer la cuisson.

Une zone de couleur rouge brillante qui dépasse du bord inférieur de l’ustensile indique que ce dernier est trop petit pour la zone de chauffage utilisée.

Les boutons n'ont pas besoin d'être positionnés à un réglage particulier. Utilisez les réglages fournis comme repères et ajustez le bouton de commande, au besoin. Chaque élément de surface fournit une quantité de chaleur constante à chacun des réglages. Reportez-vous au tableau 1 pour connaître les réglages de puissance suggérés.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

## Zone de maintien au chaud (certains modèles)

La zone de maintien au chaud sert à maintenir les aliments cuits à leur température de service. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour conserver la chaleur des aliments cuits tels que : les légumes, les sauces, les plats mijotés, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes à dîner pouvant aller au four.

Utilisez toujours des aliments déjà chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés sur la zone de maintien au chaud doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, choisissez un couvercle qui laisse l'humidité s'échapper. N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et d'être très difficile à enlever. Sur la zone de maintien au chaud, n'utilisez que des assiettes, des ustensiles et des casseroles dont l'emploi est recommandé pour le four et la table de cuisson.

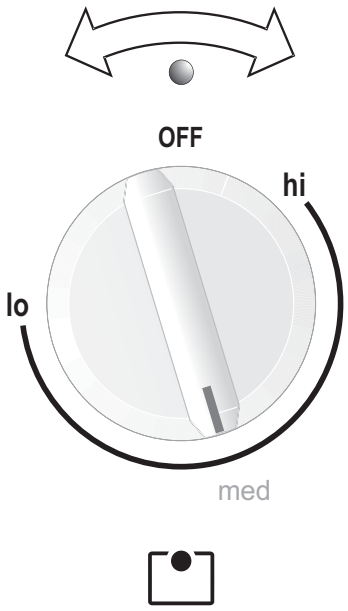



**Figure 7 : Bouton de commande de la zone de maintien au chaud**

### Sélection de la température de la zone de maintien au chaud

Reportez-vous au tableau 2 pour les niveaux de chauffage recommandés. Si l'aliment que vous désirez réchauffer ne figure pas dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez au besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

**Pour régler la commande de la zone de maintien au chaud :**

**ATTENTION**

La zone de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude, mais peut être suffisamment chaude pour causer des brûlures. Évitez de placer vos mains sur la zone de maintien au chaud ou près de celle-ci avant que le voyant Hot Surface (surface chaude) ne soit éteint. Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la zone de maintien au chaud, les plats et les ustensiles risquant d'être chauds.

**ATTENTION**

Ne placez pas d'articles en plastique comme une salière ou une poivrière, un porte-cuillère ou des sacs d'emballage sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près d'un élément de surface.

**ATTENTION**

Ne laissez pas de papier d'aluminium, d'ustensile vide en verre ou en porcelaine ou tout autre article qui peut fondre, entrer en contact avec la surface de cuisson en vitrocéramique. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils peuvent endommager la surface en vitrocéramique.

**ATTENTION**

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour retirer les aliments de la zone de maintien au chaud, les plats et les ustensiles risquant d'être chauds.

1. Poussez le bouton de commande de la zone de maintien au chaud et tournez-le dans vers la gauche ou vers la droite jusqu'au réglage de température désiré (fig.tableau 2). Les températures sont approximatives et elles sont identifiées par hi (élevée), med (moyenne) et lo (basse). Cependant, la commande peut être réglée à n'importe quelle position entre hi (élevée) et lo (basse) pour obtenir différents niveaux de chauffage.
2. Lorsque vous êtes prêt à servir les plats, mettez le bouton de commande de la zone de maintien au chaud à la position OFF (arrêt). La zone de maintien au chaud reste chaude jusqu'à ce que le voyant de surface chaude s'éteigne.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

**Tableau 2 : Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud**

| Aliment | Température |
|---|---|
| Pains/Pâtisseries | lo (bas) |
| Plats mijotés | lo (bas) |
| Assiettes à dîner avec aliments | lo (bas) |
| Œufs | lo (bas) |
| Sauces | lo (bas) |
| Viandes | med (moyen) |
| Compotes | med (moyen) |
| Soupes (crèmes) | med (moyen) |
| Ragoûts | med (moyen) |
| Légumes | med (moyen) |
| Aliments frits | hi (élevé) |
| Boissons chaudes | hi (élevé) |
| Soupes (liquides) | hi (élevé) |

## IMPORTANT

Lorsque la zone de maintien au chaud est allumée, sa température peut être réglée à tout moment.

N’utilisez que des assiettes, ustensiles et casseroles dont l’utilisation est recommandée pour les fours et les tables de cuisson en vitrocéramique. Ne recouvrez pas la nourriture de papier d'aluminium ou d'emballage en plastique. Le papier d'aluminium ou le plastique pourrait fondre sur la surface de cuisson.

### Emplacement de l'évent du four

Le four est ventilé comme illustré ci-dessous. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe de l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. Ne bloquez pas l'évent du four. Ne fermez jamais les ouvertures à l'aide de papier d'aluminium ou de tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut apparaître près de l'évent du four. Cela est normal.

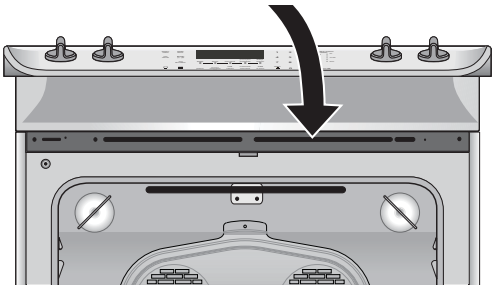


**Figure 8 : Ne pas bloquer l'évent du four**

## ⚠ ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

### Retrait, remise en place et disposition des grilles plates ou surbaissées

Pour disposer les grilles de four : ne placez les grilles dans le four que lorsque ce dernier est froid (ou avant de l'allumer).

Pour retirer une grille : tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle atteigne la position d'arrêt. Soulevez l'avant de la grille et sortez-la.

Pour remettre les grilles en place : appuyez la grille sur les guides des deux parois latérales du four. Soulevez l'avant de la grille et poussez-la en place. Assurez-vous que les grilles du four sont de niveau avant toute utilisation.

### Types de grille de four

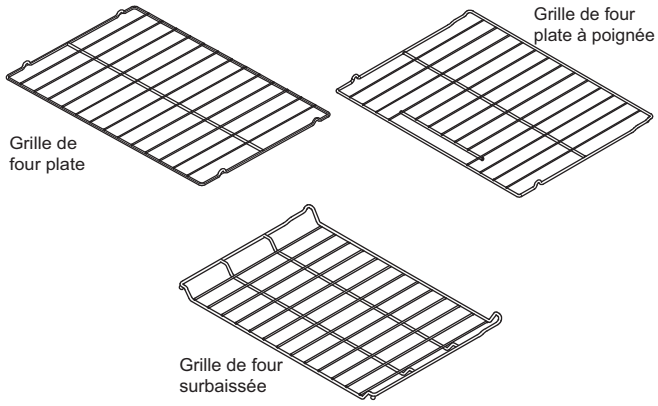



**Figure 9 : Types de grille de four**

#### Descriptions des grilles de four

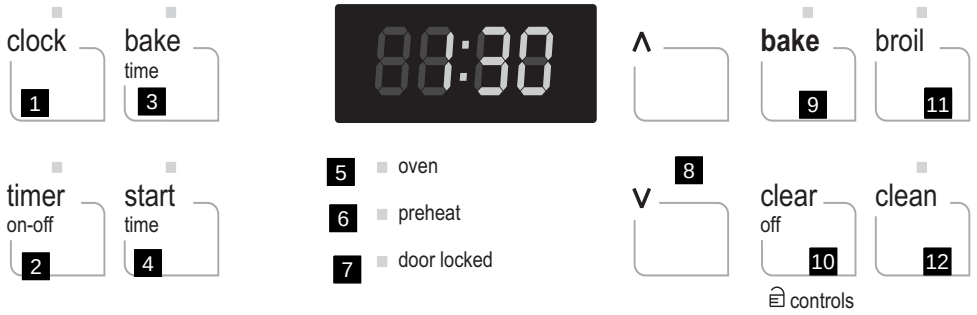
- La grille de four plate à poignée est munie d'une poignée pour faciliter le glissement de la grille lorsque de grandes quantités de nourriture reposent sur cette dernière.
- La demi-grille de four plate possède une pièce amovible qui procure davantage d'espace pour les aliments plus gros. La partie droite de la demi-grille peut quand même être utilisée pour cuire d'autres aliments, comme un plat en cocotte. Pour retirer la grille, pressez sur le côté avant gauche de cette dernière et sortez-la en la tournant vers la droite. Pour la replacer, insérez les crochets arrière situés à l'arrière de la grille et posez-la à l'horizontale. Assurez-vous que les deux crochets avant de la grille s'enclenchent.
- On utilise la grille de four surbaissée pour maximiser l'espace de cuisson. La grille de four surbaissée peut être utilisée à la position la plus basse afin de rôtir de grandes coupes de viande et de volaille.

### Circulation d'air dans le four

Pour une meilleure circulation d'air lors de la cuisson au four, laissez un espace de 5 cm (2 po) autour de l'ustensile pour permettre une circulation adéquate de l'air. Assurez-vous que les ustensiles de cuisson ne se touchent pas, qu'ils ne touchent pas la porte, ni les côtés, ni le fond du four.

L'air chaud doit être en mesure de circuler autour de l'ustensile afin que les aliments soient chauffés uniformément.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR




## Fonctions des commandes du four

Pour une utilisation optimale de votre appareil, prenez le temps de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions du modèle de votre four. Vous trouverez des instructions détaillées sur chacune des caractéristiques et fonctions des commandes de votre four dans cette section du manuel d'utilisation.

1. **Clock** (horloge) **:** Sert à régler l'heure du jour.
2. **Timer on-off** (minuterie marche-arrêt) **:** sert à mettre en marche ou à annuler la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la fonction de cuisson. La touche timer on-off (minuterie marche-arrêt) sert aussi à régler la fonction de cuisson continue.
3. **Bake time** (temps de cuisson) **:** sert à entrer la durée du temps de cuisson.
4. **Start time** (heure de départ) **:** sert à régler l'heure de mise en marche désirée pour la cuisson au four et l'autonettoyage. Cette touche peut être utilisée avec la touche Bake time (temps de cuisson) pour programmer un cycle de cuisson minutée différée.
5. **Voyant oven** (four) **:** ce voyant s'allume chaque fois que le four se met en marche pour maintenir la température programmée.
6. **Voyant preheat** (préchauffage) **:** ce voyant s'allume lorsque vous démarrez le four ou si vous augmentez la température désirée lorsque le four est déjà chaud.
7. **Voyant Door locked** (porte verrouillée) **:** ce voyant clignote lorsque la porte du four est verrouillée et déverrouillée, lorsque le verrouillage automatique de la porte est activé ou durant un cycle d'autonettoyage.
8. **Flèches vers le haut et vers le bas :** s'utilisent avec les touches de fonction pour programmer la température du four, la durée de cuisson, l'heure de mise en marche, la durée de nettoyage (lorsque vous programmez un démarrage automatique), l'horloge et la minuterie.
9. **Bake** (cuisson au four) **:** sert à sélectionner la fonction de cuisson au four.
10. **Clear-off** (annuler) **:** sert à annuler toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur Clear off (annuler) pour arrêter la cuisson. Appuyer sur Clear off (annuler) permet également d'activer le verrouillage du four.
11. **Broil** (cuisson au gril) **:** sert à régler la fonction de cuisson au gril.
12. **Clean** (autonettoyage) **:** sert à régler un cycle d'autonettoyage.

## Réglage de l'horloge

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de courant, **12:00** clignote sur l'afficheur. Nous vous recommandons de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser la cuisinière.

**Pour régler l'horloge:**

1. Appuyez une fois sur **clock** (horloge) (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur la touche ∧ ou ∨ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste s'affiche.

### REMARQUE

Aucune modification ne peut être apportée à l'horloge lorsque la fonction de cuisson ou d'autonettoyage du fourest activée.

## Affichage de la température (Fahrenheit/Celsius)

Le régulateur électronique du four est réglé en usine pour fonctionner en °F (Fahrenheit). Le four peut être programmé pour toute température comprise entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F).

**Pour modifier la température de °F (Farenheit) à °C (Celsius) ou de °C à °F:**

1. Appuyez sur **broil** (gril). **— —** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ∧ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **HI** s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **broil** (gril) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **°F** ou **°C** s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ ou pour passer de °F à °C ou de °C à °F. Pour valider ce changement, attendez 6 secondes.

**Tableau 3 : Réglages minimal et maximal des fonctions[a]**

| Fonction | 24 h | Temp./durée/heure min. | Temp./durée/heure max. |
|---|---|---|---|
| Préchauffage | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Cuisson au four | | 77 °C (170 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Gril | | 205 °C (400 °F) | 288 °C (550 °F) |
| Minuterie | Mode 12 h<br>Mode 24 h | 0:01 min<br>0:01 min | 11:59 h/min<br>11:59 h/min |
| Horloge | Mode 12 h<br>Mode 24 h | 1:00 h/min<br>0:00 min | 12:59 h/min<br>23:59 h/min |
| Mise en marche différée | Mode 12 h<br>Mode 24 h | 1 h/min.<br>0:00 min | 12:59 h/min<br>23:59 h/min |
| Temps de cuisson | Mode 12 h<br>Mode 24 h | 0:01 min<br>0:01 min | 5:59 h/min<br>5:59 h/min |
| Durée de l'autonettoyage | | 2 heures | 4 heures |

a. Ce tableau indique les durées, les heures ou les températures minimales et maximales permises pour les différentes fonctions.

### Passer de la fonction de cuisson au four continue à la fonction d'économie d’énergie 12 heures

Le régulateur du four comporte une fonction d’économie d’énergie 12 heures qui arrête le four s’il est laissé en marche pour plus de 12 heures. La commande du four peut être programmée pour supprimer cette fonction et passer en cuisson continue.

**Pour passer à la fonction de cuisson continue:**

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. **— — hr** apparaîtra sur l'afficheur pour indiquer que l'appareil est en mode de cuisson continue, après quoi, l'heure actuelle s'affichera à nouveau.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie marche-arrêt) et maintenez-la enfoncée pendant 6secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. **12 hr** s'affichera pour indiquer que le four est revenu à la fonction d'économie d’énergie 12 heures.

**IMPORTANT**

Le passage à la fonction de cuisson continue ou au mode 12 heures ne change pas le fonctionnement de la table de cuisson.

### Réglage d'un tableau de commande silencieux

Lorsque vous sélectionnez une fonction, vous entendez un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement. Pour activer le fonctionnement silencieux, appuyez sur **start time** (heure de départ) pendant 6 secondes. Lorsque la commande émet un signal sonore, relâchez la touche. Pour rétablir le fonctionnement avec signaux sonores, appuyez de nouveau sur la touche **start time** (heure de départ) pendant 6 secondes jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

**REMARQUE**

N'utilisez pas de thermomètres comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de la température intérieure de votre four. Ces thermomètres peuvent indiquer des températures qui varient de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Réglage du verrouillage du four

Votre four comporte une fonction qui permet de verrouiller sa porte et les touches du tableau de commande.

**Pour régler le verrouillage du four :**

1. Appuyez sur la touche **clear off** (annuler) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. **Loc** s'affiche, le voyant **DOOR LOCKED** (porte verrouillée) clignote et le verrou motorisé de la porte commence à se fermer. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure du jour s'affiche.
2. Pour annuler la fonction de verrouillage du four, appuyez sur la touche **clear off** (annuler) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. La porte du four se déverrouille et les touches du tableau de commande peuvent de nouveau être activées.

### REMARQUE

Si vous appuyez sur une touche lorsque la fonction de verrouillage du four est activée, **Loc** s'affiche jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Elle ne désactive pas l'horloge, la minuterie ou l'éclairage intérieur du four.

## Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche **timer on-off** (minuterie).
2. Appuyez sur ^ pour augmenter la durée par intervalles d'une minute. Appuyez sur la touche ^ et maintenez-la enfoncée pour augmenter la durée par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour toute durée située entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.

### REMARQUE

Si vous appuyez d'abord sur la touche v, la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.

3. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet 3bips. Elle continue à émettre 3bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyez sur la touche **Timer on-off** (minuterie marche-arrêt).

### REMARQUE

Le voyant lumineux situé au-dessus de la touche timer on-off (minuterie marche-arrêt) s'allume pendant que la minuterie fonctionne.

### REMARQUE

La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. La minuterie peut être utilisée de façon indépendante ou avec toute autre fonction du four. Si une autre fonction est activée lorsque la minuterie est activée, cette dernière apparaît dans l'afficheur. Pour accéder aux informations relatives aux autres fonctions activées, appuyez sur la touche de celles-ci.

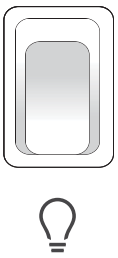
**Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne :**

Lorsque la minuterie est active et que le temps restant est affiché, appuyez sur la touche ^ ou v et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée restante.

**Pour annuler la minuterie avant que le temps programmé ne soit écoulé :**

- Appuyez une fois sur la touche **timer on-off** (minuterie).

## Utilisation de l'éclairage du four



La lampe intérieure du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Vous pouvez allumer et éteindre la lampe interne du four en tout temps lorsque la porte est fermée en appuyant sur l'interrupteur de la lampe du four situé sur le tableau de commande. Pour remplacer la lampe du four, reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » de la page 32.

**Figure 10 :** Interrupteur de la lampe du four

## Réglage de la cuisson

Le four peut être programmé pour cuire à une température comprise entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). La température par défaut préréglée en usine est de 350 °F (177 °C).

**Pour régler la cuisson :**

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). — — — s'affiche.
2. Dans les 5secondes qui suivent, appuyez sur ∨ ou ∧. **350 °F** (177 °C) s'affiche. La température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C).
3. Dès que vous relâchez une touche, le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température programmée, le voyant lumineux de préchauffage s'éteint et le tableau de commande émet troisbips.
4. Pour annuler la fonction de cuisson au four, appuyez sur **clear off** (annuler).

**Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :**

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. Appuyez sur ∧ ou ∨ pour augmenter ou diminuer la température. Le voyant du four sur l'affichage électronique s'allume et s'éteint lorsque vous faites cuire de la nourriture au four et durant le préchauffage. Ceci est un fonctionnement normal qui indique que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie. Pour annuler la cuisson, appuyez sur **clear off** (annuler).

**Conseil pour la cuisson au four**

**Pour de meilleurs résultats :**

- Attendez que le préchauffage du four soit complètement terminé avant de faire cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux et des pains.
- Lorsque vous utilisez une seule grille, placez cette dernière au centre du four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour la cuisson de gâteaux, placez ces dernières aux positions 2 et 4 (voir figure 11).
- Lorsque vous cuisinez avec deux grilles de four, positionnez l'ustensile de cuisson comme illustré à la figure 12. Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les ustensiles de cuisson pour permettre à l'air de bien circuler.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou mats absorbent plus de chaleur que les ustensiles au fini brillant. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les ustensiles de cuisson au fini foncé sont recommandés pour les tartes. Les ustensiles au fini brillant sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- Pour les plats cuisinés à base de pâte, comme les gâteaux, les pâtisseries et le pain, utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats.

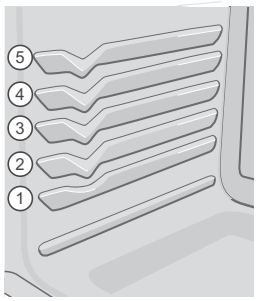



**Figure 11 : Positions des grilles**

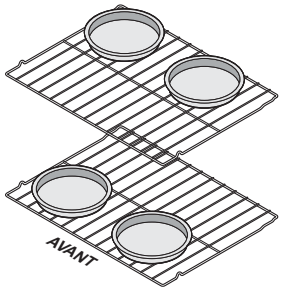



**Figure 12 : Espacement des ustensiles de cuisson**

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Programmation du temps de cuisson

La touche **bake time** (temps de cuisson) permet de régler la durée de cuisson requise. Le four s'allume immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.

**Pour programmer la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique du four(cuisson minutée) :**

**ATTENTION**

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake** (cuisson au four). **— — —** s'affiche.
4. Dans les 5secondes qui suivent, appuyez sur ^ ou v. **350 °F** (**177 °C**) s'affiche. La température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C).
5. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). **0**:**00** s'affiche.
6. Appuyez sur ^ ou v jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
7. Le four s'allume et commence à chauffer.

**Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :**

1. **End** (fin) apparaît sur l'afficheur et le four s'éteint automatiquement.
2. Le tableau de commande émettra 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **clear off** (annuler).

**REMARQUE**

- Le temps de cuisson n'est pas compatible avec la fonction de cuisson au gril.
- Une fois les commandes réglées, le four est mis en marche et commence à chauffer à la température de cuisson sélectionnée. La température du four ou l'heure de la journée s'affiche.

### Réglage de l'heure de départ

Appuyez sur la touche **start time** (heure de départ) pour retarder l'heure de départ (cuisson minutée différée). Le four s'allume plus tard et s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson réglé.

**Pour programmer la mise en marche différée et l'arrêt automatique du four :**

**ATTENTION**

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **bake (cuisson au four). — — —** s'affiche. Dans les 5secondes qui suivent, appuyez sur ^ ou v. **350 °F** (**177 °C**) s'affiche. La température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (1 °C).
4. Appuyez sur **bake time** (temps de cuisson). Le message **0:00** s'affiche.
5. Appuyez sur ^ ou v jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche.
6. Appuyez sur **start time** (heure de mise en marche). L'heure actuelle s'affiche.
7. Appuyez sur ^ ou v jusqu'à ce que l'heure de départ désirée s'affiche.
8. Une fois les commandes réglées, la commande calcule l'heure à laquelle la cuisson sera arrêtée. Le four s'allumera à l'heure de la mise en marche différée programmée et commencera à chauffer.

**Pour changer la température du four ou la durée de cuisson pendant la cuisson :**

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous souhaitez modifier.
2. Appuyez sur la touche ^ ou v pour changer le réglage.

**REMARQUE**

Pendant la cuisson minutée différée, le voyant de préchauffage ne fonctionne pas et demeurera éteint jusqu'à ce que soit atteinte l'heure réglée pour le début de la cuisson.

### Ajustement de la température du four

Votre four a été réglé et testé en usine de façon à fournir une température de cuisson précise. Au cours des premières utilisations, suivez attentivement les durées et les températures recommandées dans vos recettes. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

**Pour ajuster la température du four :**

1. Appuyez sur **bake** (cuisson au four).
2. Ajustez la température à 288 °C (550 °F) en appuyant sur la touche ^ et en la maintenant enfoncée.
3. Dans les 3 secondes qui suivent, appuyez sur la touche **bake** (cuisson au four) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que des chiffres apparaissent. Relâchez la touche **bake** (cuisson au four). L'écart en degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel est maintenant affiché. Si le régulateur du four possède l'étalonnage d'usine d'origine, **00** s'affiche.
4. La température peut maintenant être augmentée ou diminuée de 19 °C (35 °F), à intervalles de 1 °C (5 °F). Appuyez sur la touche ^ et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. Si vous diminuez la température du four à l'aide de la touche v, un signe négatif (-) s'affiche devant le nombre pour indiquer que la température du four sera plus basse du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur **clear off** (annuler) pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

**REMARQUE**

- Les ajustements n'affectent pas la température du gril ou du cycle d'autonettoyage.
- Si l'affichage est réglé pour afficher la température en Celsius, la température pourra être modifiée par intervalles de 1 °C chaque fois que vous appuierez sur les touches fléchées.

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

## Réglage du gril

Utilisez le mode de cuisson au gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur radiante et obtenir des résultats de brunissement optimaux. Lorsque vous faites une cuisson au gril, disposez toujours les grilles pendant que le four est froid. Placez la grille selon les suggestions dans le tableau 4.

### Pour programmer la cuisson au gril

1. Disposez les grilles du four lorsque le four est froid.
2. Appuyez sur **broil** (gril). **— —** apparaît dans l'afficheur.
3. Appuyez sur ^ pour le réglage de gril **élevé** (HI) ou sur v pour le réglage **bas** (LO). La plupart des aliments peuvent être passés sous le gril au réglage de chaleur élevé (HI). Choisissez le réglage de chaleur de gril LO (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 à 5 minutes avant d'y mettre la nourriture.
5. Placez la grille dans la lèchefrite (le cas échéant), puis placez la nourriture sur la lèchefrite (si vous utilisez une lèchefrite et une grille).
6. Placez la lèchefrite et la grille sur la grille de four.
7. Passez le premier côté au gril jusqu'à ce que l'aliment soit bruni. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au gril.

**REMARQUE**

Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner la nourriture ou de la retirer du four.

8. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **clear off** (annuler).

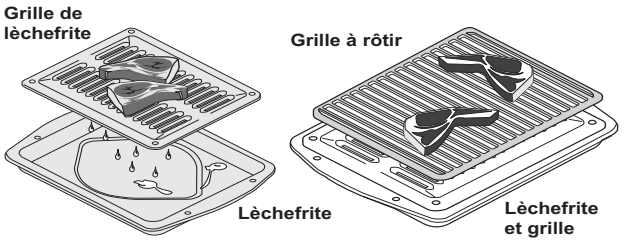



**Figure 13 :** Accessoires de gril

**AVERTISSEMENT**

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille. Ne couvrez pas la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. Pour obtenir de bons résultats de cuisson au gril, utilisez seulement la lèchefrite et la grille approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

**REMARQUE**

Pour acheter une lèchefrite et une grille, rendez-vous sur le site frigidaire.com.

**Tableau 4 : Recommandations pour la cuisson au gril**

| Aliments | Position de la grille | Température | Temps de cuisson en minutes 1ercôté | 2ecôté | Cuisson |
|---|---|---|---|---|---|
| Steak de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur<br>3e ou 4e | 3e ou 4e<br>3e ou 4e | 288 °C (550 °F)<br>288 °C (550 °F) | 6:00<br>7:00 | 4:00<br>5:00 | Saignant<br>À point |
| Côtelettes de porc de 3/4 po (2 cm) d'épaisseur | 3e ou 4e | 288 °C (550 °F) | 8:00 | 6:00 | Bien cuit |
| Poulet avec os | 3e | 232 °C (450 ° F) | 20:00 | 10:00 | Bien cuit |
| Poulet désossé | 3e ou 4e | 232 °C (450 °F) | 8:00 | 6:00 | Bien cuit |
| Poisson | 3e | 260 °C (500 °F) | 13:00 | -- | Bien cuit |
| Crevettes | 3e | 288 °C (550 °F) | 5:00 | -- | Bien cuit |
| Galettes de boeuf haché de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | 3e ou 4e | 288 °C (550 °F) | 9:00 | 7:00 | À point |

### Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même en chauffant à des températures beaucoup plus hautes que les températures normales de cuisson, ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Lorsque le four fonctionne, le four atteint des températures beaucoup plus élevées que celles utilisées pour la cuisson. Il est normal que vous entendiez des sons provoqués par l'expansion et la contraction du métal. Il est également normal que l'élimination des résidus alimentaires entraîne la formation d'odeurs. De la fumée peut également s'échapper de l'évent du four.

**IMPORTANT**

**Respectez les précautions d'autonettoyage suivantes :**

- N'utilisez pas de produits de nettoyage du commerce ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces de la cavité du four.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four (figure 14). Le joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint de la porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- Enlevez la lèchefrite et sa grille, tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas aux hautes températures de nettoyage et risquent de fondre.
- Enlevez toutes les grilles de four et tous les accessoires. Si vous n'enlevez pas les grilles de four, leur revêtement spécial s'usera et elles ne pourront plus être glissées facilement à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- Nettoyez tout renversement excessif. Les renversements sur la sole du four devraient être essuyés et nettoyés avant de lancer le cycle d'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de laisser des taches, même après le nettoyage.
- Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon. Ces sections sont indiquées en blanc (figure 14).

**ATTENTION**

Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore très chaud.

**Figure 14 :** Nettoyer la partie autour du joint de la porte du four

**ATTENTION**

Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

Ne recouvrez pas de papier d'aluminium les parois, les grilles, la sole ni aucune autre partie du four. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

# RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

### Pour programmer un cycle d'autonettoyage ou d'autonettoyage différé :

1. Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

**IMPORTANT**

Pour commencer un cycle d'autonettoyage immédiatement, passez les étapes 2 et 3 des instructions présentées ci-dessous.

2. Appuyez sur **start time** (heure de mise en marche). Le : de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche ^ et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du cycle d'autonettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure désirée s'affiche.
4. Appuyez sur **clean** (autonettoyage). —— s'affiche.
5. Appuyez sur ^ jusqu'à ce que **3:00** s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 3 heures ou appuyez sur v jusqu'à ce que **2:00** s'affiche pour un cycle d'autonettoyage de 2 heures.

(Certains modèles) Pour effectuer un autonettoyage d'une durée de 4heures, appuyez sur ^ jusqu'à ce que 4:00 s'affiche.

6. Dès que les commandes sont réglées, le verrou motorisé commence à se fermer automatiquement et le voyant **door locked** (porte verrouillée) clignote. N'ouvrez pas la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
7. **CLn** s'affichera pendant l'autonettoyage et le voyant **door locked** (porte verrouillée) restera allumé jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

### Une fois l'autonettoyage terminé :

1. L'heure du jour s'affiche. La touche **Clean** (nettoyage) et le voyant **door locked** (porte verrouillée) restent allumés.
2. Une fois que le four a refroidi (prévoir environ 1heure) et que le voyant **door locked** (porte verrouillée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.

### Pour arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage (une fois qu'il a été activé) :

1. Appuyez sur **clear off** (annuler).
2. Une fois que le four a refroidi (après environ 1 heure) et que le voyant **door locked** (porte verroullée) s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le cycle d'autonettoyage lorsque les conditions ont été corrigées.

**REMARQUE**

Lorsque la fonction d'autonettoyage est activée, vous pouvez vérifier la durée restante du cycle d'autonettoyage en appuyant sur la touche **clean** (nettoyage). Rappelez-vous que la porte de la cuisinière ne peut pas être ouverte avant que la cuisinière ait suffisamment refroidi. Vous devrez attendre environ 1 heure de plus que l'heure affichée avant d'utiliser la cuisinière pour la cuisson.

Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

### Nettoyage des différents composants de votre cuisinière

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Nettoyez dès que possible les débordements et la saleté épaisse. Un nettoyage régulier réduira la difficulté et le temps des nettoyages plus importants.

| Type de surface | Recommandation |
|---|---|
| Aluminium et vinyle | Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre. |
| Boutons de commande peints et boutons en plastique<br>Pièces peintes<br>Garnitures décoratives peintes | Utilisez un chiffon doux et propre imbibé d'eau et de détergent à vaisselle doux ou d'une solution composée à parts égales de vinaigre et d'eau. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire, puis séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre si vous le vaporisez d'abord sur un chiffon doux. Ne vaporisez pas de liquides directement sur le tableau de commande et la zone d'affichage. N'utilisez pas de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande au risque d'endommager l'appareil. N'utilisez pas d'autres types de nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou du papier essuie-tout, car ils endommageront le fini. Pour enlever les boutons de commande, mettez-les à la position OFF (arrêt), tenez-les bien et enlevez-les de leur axe en les tirant vers vous. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place. |
| Acier inoxydable | Le fini de votre cuisinière peut être en acier inoxydable (certains modèles). Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon propre. Rincez à l'eau propre et séchez à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants du commerce comme les nettoyants pour acier inoxydable ou tout autre type de nettoyant qui contient des abrasifs, du chlorure, du chlore ou de l'ammoniaque. Nous vous recommandons d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution à parts égales d'eau et de vinaigre. |
| Lèchefrite et grille en émail vitrifié (disponible par commande postale)<br>Revêtement de la porte et pièces de la caisse | En frottant doucement à l'aide d'un tampon à récurer savonneux, vous réussirez à éliminer la plupart des taches. Rincez au moyen d'un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et ce, pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau claire avec un chiffon humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lorsque vous utiliserez l'appareil. |
| Grilles du four | Les grilles doivent être retirées de la cavité du four. Nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. |
| Porte du four | Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour verre sur la fenêtre externe de la porte du four. Ne trempez pas la porte dans l'eau. Ne laissez pas d'eau ni de nettoyant pour vitres entrer dans les évents de la porte. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ni d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.<br><br>Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevezpas. |
| Intérieur du four | Pour l'intérieur du four, retirez le gros de la saleté de la sole du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyez toutes les saletés se trouvant sur le cadre de la cuisinière et le revêtement de la porte autour du joint de la porte. Pour des recommandations importantes relatives au nettoyage, reportez-vous à la section « Autonettoyage » de la page 25. |

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| | |
|---|---|
| Tableau de commande<br>Tableau de commande tactile<br>Garniture décorative<br>(certains modèles) | Avant de nettoyer le tableau de commande, placez toutes les commandes en position d'arrêt, activez le verrouillage du four (certains modèles) et enlevez les boutons du panneau au besoin. N'utilisez pas de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer. Nettoyez avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse chaude. Essorez bien le chiffon ou l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande, surtout autour de la zone des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Rincez à l'eau claire en utilisant un chiffon ou une éponge et assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant d'essuyer le tableau de commande. |

## Entretien de la table de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel au maintien du bon état de votre table de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, il est recommandé d'appliquer la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées immédiatement une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage spéciale. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation de la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

Ne pas :

- Faire glisser des objets en verre ou en métal sur la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond; remplacez-les par des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- Cuire directement les aliments sur la surface de la table de cuisson, sans ustensile.
- Faire tomber des objets lourds ou durs sur la surface; cela risquerait de la casser.

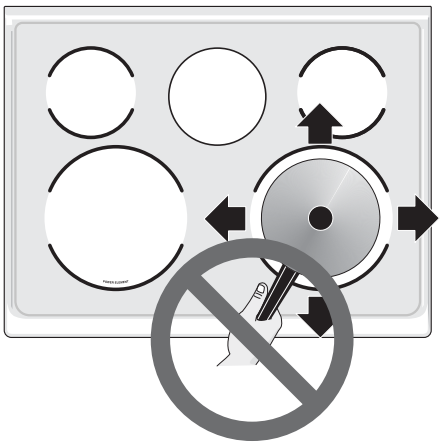


**Figure 15 : Entretien de la table de cuisson**

## Nettoyage de la table de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour table de cuisson sur une surface encore chaude. Les fumées se dégageant de l'appareil peuvent être nocives et endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

### ⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position OFF (arrêt) et que la table de cuisson est refroidie. La surface en vitrocéramique peut être encore très chaude et peut causer des brûlures si vous la touchez avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

**Saleté légère à modérée :**

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou une éponge ou un chiffon anti-rayures non abrasif pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

**Saleté épaisse, brûlée :**

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage CookTop® directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un outil de nettoyage non abrasif, en appuyant au besoin. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez-la soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

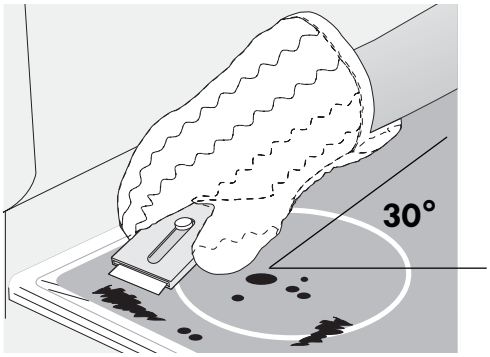



**Figure 16 : Nettoyage de la table de cuisson**

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le plastique ou les aliments à teneur élevée en sucre doivent être enlevés immédiatement s'ils sont renversés ou s'ils ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées immédiatement. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme illustré). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou carbonisées.

**N'utilisez pas les produits suivants sur la table de cuisson :**

- Produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer comme les tampons métalliques et certains en nylon. Ils peuvent rayer la surface, ce qui la rendrait plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage forts comme du javellisant, de l'ammoniaque ou des produits de nettoyage de four (ces produits risquent de marquer ou de décolorer la surface).
- Du papier essuie-tout, des chiffons ou des éponges encrassés; ils risquent de laisser de la saleté ou de la charpie sur la table de cuisson qui pourrait brûler et entraîner une décoloration.

**IMPORTANT**

La table de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon à récurer abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

**Figure 17 : Produits de nettoyage à éviter**

**Nettoyage général**

Reportez-vous à la section « Nettoyage des différents composants de votre cuisinière » à la page 27 pour plus de détails sur le nettoyage des parties spécifiques de la cuisinière.

**ATTENTION**

Avant de nettoyer une partie de votre cuisinière à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

**ATTENTION**

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

**Papier d'aluminium et ustensiles de cuisson**

**AVERTISSEMENT**

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

**AVERTISSEMENT**

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

- Papier d'aluminium : l'utilisation du papier d'aluminium sur une table de cuisson chaude peut endommager cette dernière. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium mince et ne laissez en aucun cas du papier d'aluminium toucher la table de cuisson.
- Ustensiles de cuisson en aluminium : le point de fusion en aluminium est très inférieur à celui des autres métaux. Usez de prudence lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium sur la table de cuisson. Si vous laissez les casseroles en aluminium chauffer à vide sur la table de cuisson, elles pourraient non seulement s'abîmer, mais également fondre, se briser ou marquer la table de cuisson de façon permanente.

### Retrait et remise en place de la porte du four

**Pour retirer la porte du four** :

**ATTENTION**

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

1. Ouvrez complètement la porte du four de façon à ce qu'elle soit parallèle au sol (voir figure 18).
2. Abaissez complètement les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (voir figure 19). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir figure 20).
4. Fermez la porte à environ 10 degrés du cadre de porte (voir figure 20).
5. Soulevez les bras des charnières de la porte au-dessus des tiges situées de chaque côté du cadre du four (voir figure 21).

**Pour remettre la porte du four en place :**

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (voir figure 20).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour la retirer, posez les crochets des bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (voir figure 20 et figure 21). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (voir figure 18).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (voir figure 19).
5. Fermez la porte du four.

**IMPORTANT**

Entretien de la porte : la plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur.

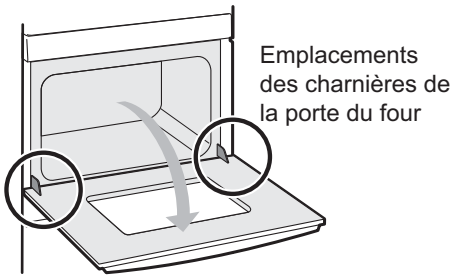



**Figure 18 : Emplacement des charnières de la porte**

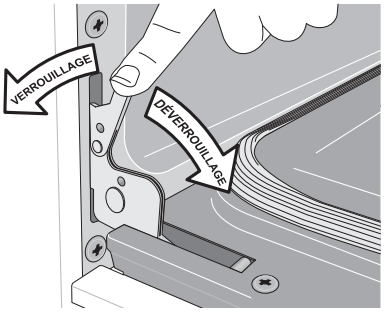



**Figure 19 : Verrous des charnières de la porte**

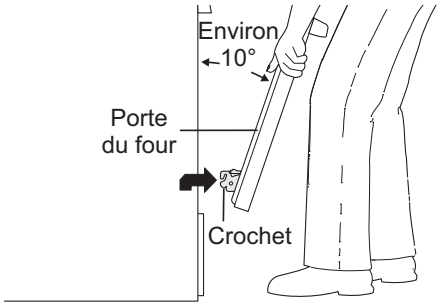



**Figure 20 : Tenir fermement la porte lors de son retrait**

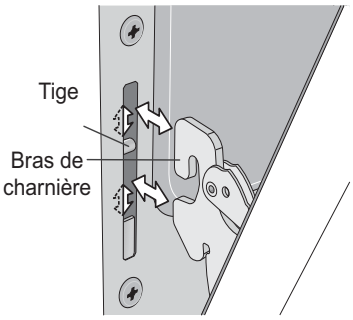



**Figure 21 : Remise en place et emplacement des bras de charnière et des tiges**

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Remplacement de l’ampoule du four

**Pour remplacer l’ampoule du four :**

### ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

Les lampes du four sont situées sur la paroi arrière. Elles sont protégées par un globe en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne (voir figure 22).

1. Coupez l’alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule du four en tirant l'ampoule en ligne droite. Ne pas tordre ou tourner.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

### REMARQUE

Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie. Servez-vous d'un papier essuie-tout pour manipuler la nouvelle ampoule lorsque vous l'installez.

4. Replacez le protecteur de la lampe du four.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

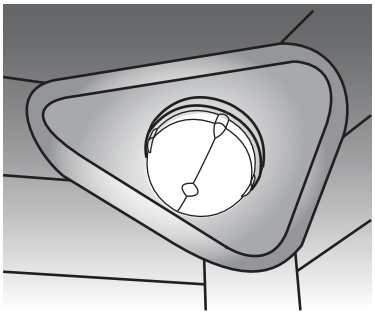


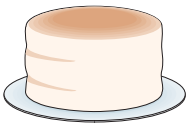
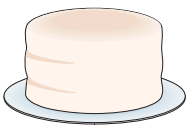
**Figure 22 : Lumière halogène du four encastré**

## Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, faites chauffer le four avant de faire cuire des biscuits, des pains, des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, etc. Vous n'avez pas besoin de préchauffer le four pour faire rôtir les viandes ou pour faire cuire les plats mijotés.

Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour faire cuire un plat peuvent différer légèrement de ceux de votre ancien appareil.

**Problèmes de cuisson au four et solutions**

| Problèmes de cuisson au four | Causes | Solutions |
|---|---|---|
| Le dessous des biscuits et des petits pains brûle.<br> | • Les biscuits et les petits pains ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.<br>• La grille de four est trop chargée.<br>• Les moules foncés absorbent la chaleur trop vite. | • Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.<br>• Choisissez des moules dont la dimension permet de laisser un espace libre de 5,1 cm à 10,2 cm (2 à 4 po) entre eux.<br>• Utilisez une tôle à biscuits de moyenne épaisseur. |
| Le dessus ou le dessous des gâteaux est trop foncé.<br>  | • Les gâteaux ont été placés dans le four avant que le temps de préchauffage ne soit écoulé.<br>• La grille a été placée trop haut ou trop bas, et le four est trop chaud. | • Laissez le four préchauffer à la température désirée avant de placer les aliments à l'intérieur.<br>• Placez la grille à la position appropriée selon les besoins de cuisson.<br>• Réduisez la température de 13 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée. |
| Le centre des gâteaux n'est pas cuit.<br> | • Le four chauffe trop.<br>• La dimension de l'ustensile n'est pas appropriée.<br>• L'ustensile n'est pas centré dans le four.<br>• Le verre est un conducteur de chaleur lent. | • Réduisez la température de 13 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.<br>• Utilisez un moule de la dimension suggérée dans la recette.<br>• Placez la grille à la position appropriée et disposez le moule pour permettre un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) tout autour de celui-ci.<br>• Diminuez la température et augmentez le temps de cuisson, ou encore utilisez un ustensile au fini brillant. |
| Les gâteaux ne sont pas nivelés.<br> | • Le four n'est pas de niveau.<br>• Le moule est trop près des parois du four ou la grille est trop chargée.<br>• Le moule est gauchi. | • Placez une tasse à mesurer graduée remplie d'eau au centre de la grille du four. Si l'eau n'est pas de niveau, reportez-vous aux instructions d'installation pour mettre à niveau le four.<br>• Assurez-vous de laisser un espace libre de 5,1 à 10,2 cm (2 po à 4 po) entre chacun des moules.<br>• N'utilisez pas de moules gauchis ou bosselés. |
| Les aliments ne sont pas cuits lorsque la durée de cuisson est terminée.<br>  | • Le four ne chauffe pas suffisamment.<br>• Le four est trop chargé.<br>• La porte du four est ouverte trop fréquemment. | • Augmentez la température de four suggérée de 13 °C (25 °F) et respectez le temps de cuisson recommandé.<br>• Assurez-vous d'enlever tous les moules du four sauf ceux que vous utilisez pour la cuisson. Ouvrez la porte du four seulement lorsque la durée de cuisson la plus courte recommandée s'est écoulée.<br>• Assurez-vous de laisser une distance de 5,1 à 10,2 cm (2 à 4 po) entre toutes les casseroles et les grilles, pour permettre à l'air de circuler uniformément. |

# AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

### Solutions aux problèmes courants :

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Les solutions possibles sont fournies à la suite de la description du problème.

| Problème | Solution |
|---|---|
| Mauvais résultats de cuisson. | De nombreux facteurs influent sur les résultats de cuisson. Utilisez la bonne position de grille. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats de façon à permettre une bonne circulation d'air. Préchauffez le four à la température choisie avant d'y placer les aliments. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Reportez-vous à la section « Ajustement de la température du four » de la page 23 si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez.<br><br>Effectuez les vérifications suivantes : appuyez sur **broil** (gril) puis sur la touche **start** (mise en marche). "HI" (élevé) devraient apparaître sur l'afficheur. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le panneau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four. |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas. | Assurez-vous que l'ampoule du four est bien fixée dans la douille. Reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule du four » de la page 32. |
| Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation. | Il y a eu des renversements excessifs dans le four. Il y a eu des renversements de graisse ou de nourriture dans le fond du four. Essuyez les renversements excessifs avant de mettre le four en marche. S'il y a une présence excessive de flammes ou de fumée lorsque vous utilisez le gril, consultez la section « Réglage du gril » à la page 24. |
| La fonction d'autonettoyage ne fonctionne pas. | Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Reportez-vous à la section « Autonettoyage » de la page 25. |
| Les grilles du four sont décolorées ou ne glissent pas facilement. | Les grilles ont été laissées à l'intérieur du four lors de l'autonettoyage. Retirez toujours les grilles de la cavité du four avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Ensuite, nettoyez-les en utilisant un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-les avec de l'eau propre, séchez-les et remettez-les dans le four. |
| Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril. | Réglage incorrect. Suivez les instructions de la section « Réglage du gril » de la page 24.<br><br>Viande trop proche de l'élément du grill. Changez la position de la grille en laissant un plus grand espace entre la viande et l'élément du gril. Enlevez l'excédent de gras. Tailladez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre.<br><br>La graisse s'est accumulée sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. Les éclaboussures de graisse ou de nourriture provoquent une fumée excessive. |
| Le tableau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F ou E. | Le système de commande de four a décelé une défectuosité ou une anomalie. Appuyez sur la touche **off** (arrêt) pour effacer le code d'erreur. Essayez la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le code d'erreur E ouF s'affiche à nouveau, coupez l'alimentation de l'appareil, attendez 5minutes, puis réalimentez l'appareil. Réglez l'horloge à l'heure exacte du jour. Essayez une nouvelle fois la fonction de cuisson au four ou de gril. Si le problème persiste, appuyez sur la touche **off** (arrêt) pour effacer le code d'erreur. |
| Des zones sont décolorées et présentent des reflets métalliques sur la table de cuisson. | Des minéraux provenant de l'eau ou de la nourriture se sont déposés sur la surface. Éliminez-les en utilisant la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. |

| | |
|---|---|
| Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage. | Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Reportez-vous aux instructions de la section « Autonettoyage » de la page 25. Il y a trop de résidus de cuisson sur la sole du four. Éliminez-les avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Vous n'avez pas bien nettoyé la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus d'aliments. Nettoyez ces endroits avant de commencer le cycle d'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Prenez garde de ne pas endommager le joint de la porte.<br><br>Effectuez les vérifications suivantes : appuyez sur **broil** (gril) puis sur **start** (mise en marche). “HI” (élevée) devraient apparaître sur l'afficheur. Placez votre main près de la poignée de la porte du four. Vous devriez ressentir un mouvement d'air sur votre main, entre la porte et le panneau de commande. Si c'est le cas, votre appareil fonctionne correctement, et il y a eu une panne de courant à votre domicile. S'il n'y a pas de mouvement d'air, appelez un réparateur pour qu'il remplace le ventilateur de votre four. |
| Le ventilateur de convection ne tourne pas. | La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte et que la convection est activée. Fermez la porte du four. |
| L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud. | Mauvais réglage. Réglez la puissance. |
| L'élément de surface ne chauffe pas du tout ou pas uniformément. | Assurez-vous que le bouton de commande de surface approprié est mis en marche pour l'élément souhaité.<br><br>Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles influencent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent de façon égale. Étant donné que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler. |
| Il y a des égratignures ou des éraflures sur la table de cuisson. | Les substances à grains grossiers comme le sel et les particules durcies qui se trouvent entre l'ustensile et la table de cuisson peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de l'ustensile sont propres avant de les utiliser.<br>Les petites égratignures n'influencent pas la cuisson et deviendront de moins en moins visibles avec le temps.<br><br>Des produits de nettoyage non recommandés pour les tables de cuisson en vitrocéramique ont été utilisés. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour plus de détails, consultez les sections à la page « Entretien de la table de cuisson » page 29<br><br>Un ustensile à fond rugueux a été utilisé. Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. |
| Marque de métal sur la table de cuisson. | Des ustensiles en métal ont glissé sur la surface de cuisson et l'ont éraflée. Ne faites pas glisser d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Appliquez la crème de nettoyage CookTop® sur la surface en vitrocéramique (visitez le site www.sears.com pour commander le produit de nettoyage, numéro d'article 40079). Frottez avec une éponge ou un linge non abrasif. Pour plus d'information, consultez les sections à la page « Entretien de la table de cuisson » page 29 |
| Il y a des stries ou taches brunes sur la table de cuisson. | Des renversements ont cuit sur la surface. Servez-vous d’un grattoir à lame de rasoir pour déloger la saleté. Pour plus de détails, consultez les sections à la page « Entretien de la table de cuisson » page 29 |

# AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

| | |
|---|---|
| L'appareil n'est pas de niveau. | Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil.<br>Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.<br>Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau de l'appareil jusqu'à l'obtention du bon niveau.<br>Des armoires mal alignées peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour l'appareil. |
| La cuisinière est difficile à déplacer. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation. | Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les modifications nécessaires.<br>La moquette gêne l'appareil. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever l'appareil par-dessus la moquette. |
| La cuisinière ne fonctionne pas. | Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.<br>Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région pour de l'information sur les coupures de courant.<br>Le câblage n'est pas complet. Composez le 1 800 4-MY-HOME® (reportez-vous à la dernière de couverture). |
| Bruit de ventilateur pendant la cuisson. | Un ventilateur peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement pour refroidir les parties internes. Cela est normal, et le ventilateur peut continuer de tourner même après que le four soit éteint. |

# GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

**Exclusions**

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les appareils dont les numéros de série originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne sont pas facilement déterminables.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de matériau ou de fabrication ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT SELON LES TERMES DE LA PRÉSENTE. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UNE DURÉE D'UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, PAR EXEMPLE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT DE LA VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE, IL SE PEUT QUE VOUS DISPOSIEZ D'AUTRES DROITS.

**Si vous avez besoin d'une réparation**

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé par Electrolux à modifier les obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une entreprise de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis
1 800 944-9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

CANADA
1 800 265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario
L5V 3E4